



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## ROC 1100

Modelo: R110/100TPFG

Cód.: MP01055115003

### Datos técnicos

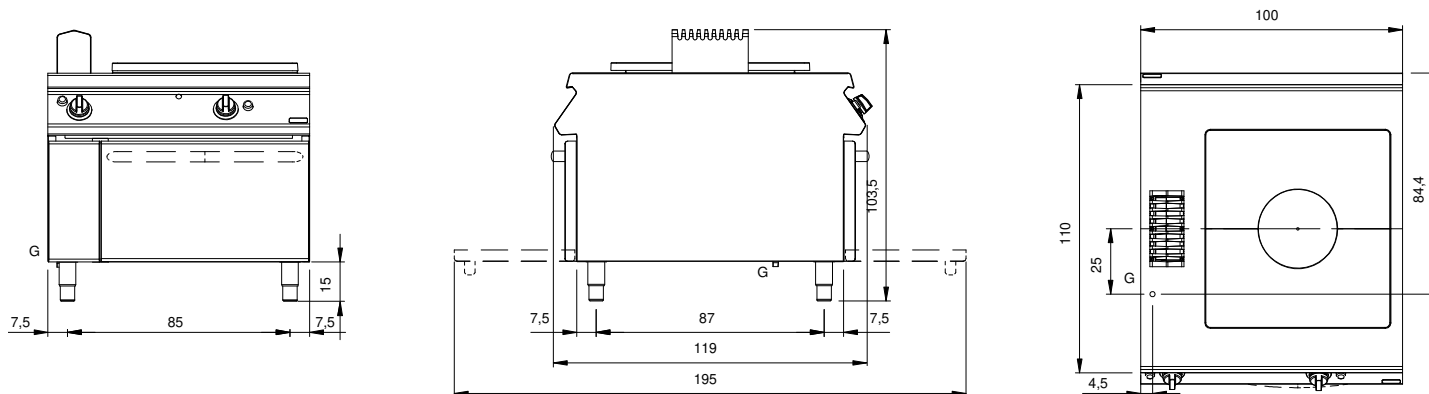
|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Modularidad:                         | Horno a gas    |
| Dimensiones (mm):                    | 1000x1100x870  |
| Tamaño del horno (mm):               | 540x1015x310   |
| Potencia de gas total (Kcal/h):      | 18917          |
| Potencia de gas total (kW):          | 22             |
| Potencia total gas (kW):             | 12             |
| Tipo de horno:                       | horno estático |
| Potencia de horno (kW):              | 10             |
| Rangos de temperatura de horno (°C): | 95-300         |
| Conexión de gas:                     | 1/2"           |
| Volumen neto (m3):                   | 0,957          |
| Dimensiones embalaje (mm):           | 1280x1272x1274 |
| Peso Bruto (kg):                     | 223            |
| Volume brut (m3):                    | 2,074          |

### Características

|           |                                                                              |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| Top:      | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 2 mm de espesor                       |
| Pomos:    | Fabricado en aluminio con protección al agua IPX5                            |
| Chimenea: | Fabricado en acero inoxidable AISI 304                                       |
| Kit Gas:  | Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20) |

Cucina tuttapiastro gas con forno a gas statico. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino in acciaio inox; predisposizione per l'unione di testa. Piastra radiante in ghisa caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di piatto centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore in ghisa con potenza di 12 kW. L'erogazione del gas avviene mediante rubinetto in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica del bruciatore. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni piastra 760x710. Forno a gas con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 10 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Grado di protezione IPX5. Alimentazione a gas potenza totale 22 kW.

## Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "